保証書

IH調理器保証書　　持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	EZ-EB15	修理メモ
●お客様 お名前	☎	
●お客様 ご住所 〒		
●お買い上げ日 年　月　日	●販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より 本体1年	☎	

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ) 使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ) お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ) 火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）などによる故障および損傷。
   (ニ) 一般家庭用以外（たとえば業務用の長時間使用、車輛、船舶へのとう載）に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ) 本書のご提示がない場合。
   (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト) 消耗部品の交換。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者（保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

愛情点検　長年ご使用のIH調理器の点検を！

こんな症状はありませんか

●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
●コードに傷がついていたり、触れると通電しなかったりする
●トッププレートにひび割れなどが発生した
●冷却ファンが回らなくなった
●その他の異常や故障がある

ご使用中止

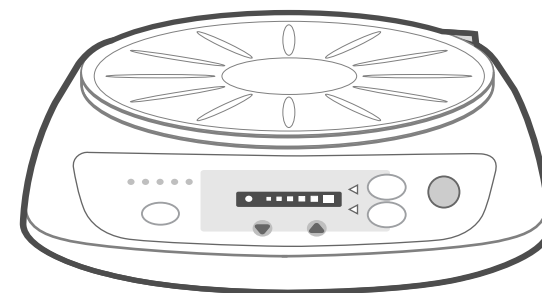
こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

EZ-EB15 型 Ⓒ

ZOJIRUSHI　　家庭用

IH調理器
クリーンクッカー

型名 EZ-EB15 型

取扱説明書・お料理ノート

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。
●点字および操作キーなどの凸マークは、目の不自由な方に対して配慮しています。

保証書つき

もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。

取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。

※1 重傷とは、失明、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。

※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。

注 意

△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁 止

⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指 示

● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

●お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。

⚠ 警 告

分解禁止

改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない
感電やけがをすることがあります。

禁 止

子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

禁 止

マグネットプラグをなめさせない
乳児が誤ってなめないように注意する
感電やけがの原因になります。

禁 止

マグネットプラグにピンなど金属片やごみを付着させない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁 止

吸・排気口やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない
感電や異常動作をしてけがをすることがあります。

禁 止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

禁 止

コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁 止

コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

禁 止

トッププレートに衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと過熱や異常動作、感電の原因になります。このような場合はコンセントから差込みプラグを抜いて使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。

禁 止

トッププレートの上に、ボンベの入ったカセットこんろやカセットボンベをおかない
ボンベが爆発し、火災の原因になります。

必ず実施

みそ汁・吸い物・とろみのある食品(カレーやシチューなど)を加熱するときは、ときどきかき混ぜる
水や調理物を加熱していると、突然沸とうして飛び散ることがあり、やけど・けがの原因になります。

⚠ 警 告

必ず実施

差込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合は、よくふく
火災の原因になります。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

必ず実施

異常・故障時には、直ちに使用を中止する そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。
<異常・故障例>
・コードや差込みプラグが異常に熱い　・コードに深い傷や変形がある
・コードを動かすと、通電したり、しなかったりする　・トッププレートにひび割れなどが発生した
・冷却ファンが回らなくなった　・焦げくさいにおいがする　・ビリビリと電気を感じる　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

⚠ 注 意

接触禁止

使用後しばらくは、なべの熱でトッププレートが熱くなっているので、手を触れない
やけどをすることがあります。

禁 止

●専用のマグネットプラグ以外は使用しない
●マグネットプラグは他の機器に転用しない
故障・発火の恐れがあります。

禁 止

排気口・吸気口をふさがない
テーブルクロスなどの上で使用し、排気口・吸気口をふさぐと本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

禁 止

調理以外の目的で使用しない

禁 止

空だきや、過熱をしない
やけどや調理物の発火、なべの破損の原因になります。

禁 止

油煙が多く出たら通電を切る
油が高温になっていますので、続けて加熱すると発火し火災になります。

禁 止

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電や漏電の原因になります。

禁 止

他の器具(ガスコンロなど)であらかじめ加熱した油は使用しない
温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になることがあります。

禁 止

不安定なところで使わない
本体が傾いているとなべがすべり落ち、内容物がこぼれてやけどやけがの原因になります。

禁 止

あげもの調理中はそばを離れない
油が少ない場合など油温が上がりすぎ、発火することがあります。

禁 止

本体になべをのせたまま持ち運ばない
なべが滑り落ちて、やけどの原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがやけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

禁 止

なべは不安定な状態で使用しない
トッププレートのふちの突起にのり上げた状態で使用すると落下などにより、やけどやけがの原因になります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

禁 止

なべの下に紙などを敷かない
なべの熱で紙が焦げたりします。

必ず実施

あげもの調理中は、飛び散る油に注意する
油が飛び散ってやけどの原因になります。

禁 止

缶詰やアルミ箔など、なべ以外のもの(アルミパック食品、灰皿など金属製の小物)はのせない
破裂したり赤熱して、けがややけどをすることがあります。

医師と相談

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよく相談する
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

安全上のご注意 つづき

お願い

■磁力線が出ているため磁気に弱いものを近づけない
- ラジオ・テレビなど（雑音の恐れがあります。）
- キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記録が消える恐れがあります。）

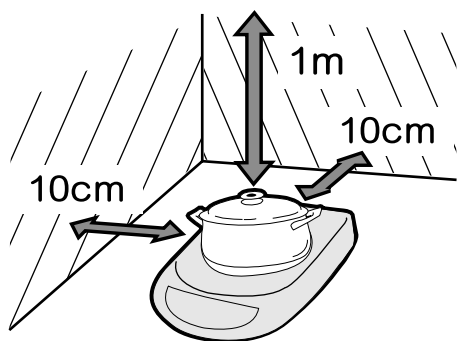
■なべの種類により、温度が急激に上がるものがあるので注意する
空で予熱する場合は、十分ご注意ください。

■高温・やけどに注意
なべやなべの伝導熱によって本体が熱くなります。

■排気口の付近は、熱くなるのでものを置かない

■薄いものや底が反っているフライパン・なべについては、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

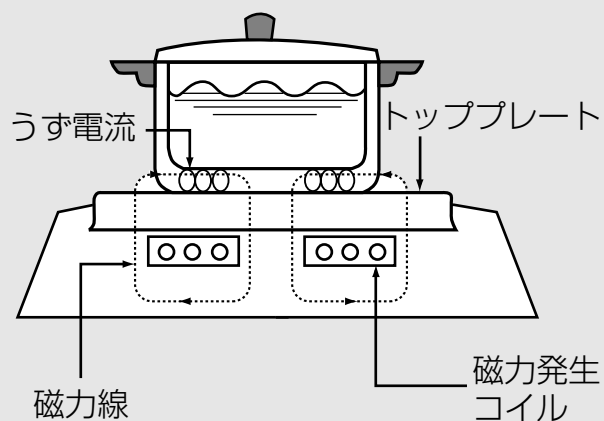
設置場所について

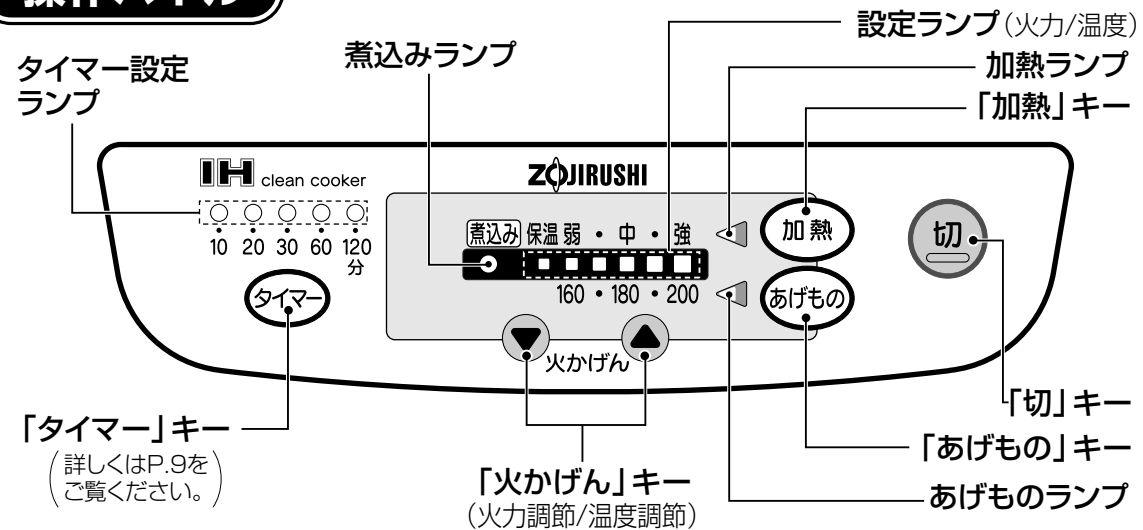
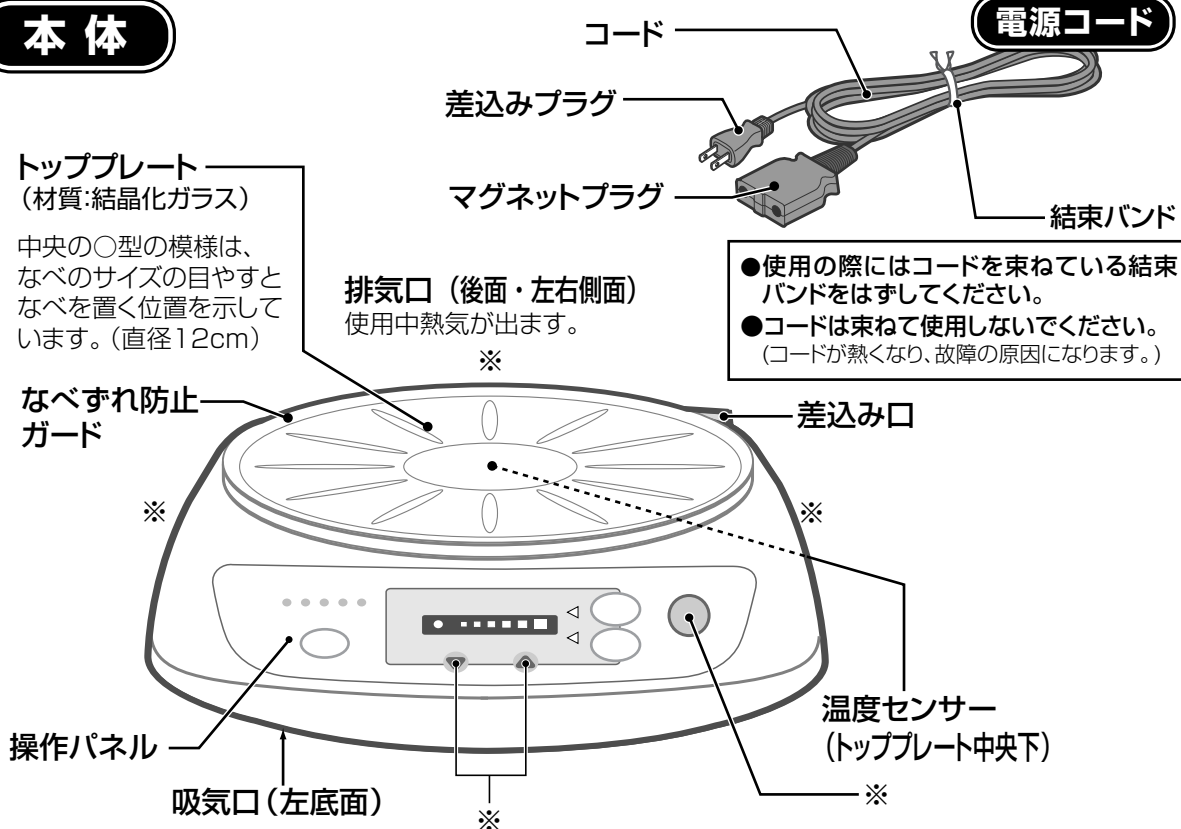
■壁や天井から、十分離したところで使う
（左右方向10cm以上、上方向1m以上）

［消防法基準適合］

安全機能

●**異常温度上昇防止機能**……温度センサーの働きにより、なべが高温になりすぎるのを防ぎます。
●**切り忘れ防止機能**………うっかり電源を切り忘れた場合や最後にキー操作をしてから3時間たつとブザーが鳴り、自動的に電源が切れます。
●**なべなし検知機能**………使えないなべや、なべがない状態を検知し、自動的に調理を停止します。

IH熱源のしくみ

磁力発生コイルに高周波電流を流すと、コイル周辺に磁力線が発生し、このためトッププレート上のなべ底にうず電流が生じて、なべ自体が発熱します。

各部のなまえ

操作パネル

本体

●使用の際にはコードを束ねている結束バンドをはずしてください。
●コードは束ねて使用しないでください。
（コードが熱くなり、故障の原因になります。）

凸マーク（※印部）
目の不自由な方のために設けています。
本体に3ヵ所・・・なべを中央に置くため
操作パネル・・・点字・凸マーク（切キー・火かげんキー）

使えるなべは?

IH調理器では、材質や形状により使えるなべと使えないなべがあります。
なべをお使いになるとき、またお買い求めになるときは下記をご参考ください。

ご注意 調理中に水分がなくなった状態で加熱を続けると食材が発煙・発火する恐れがあります。

○使えます

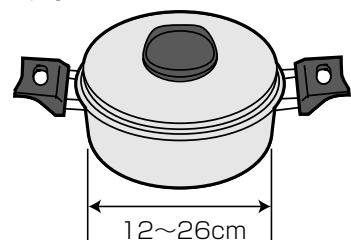
材質

- 鉄・鉄鋳物
- 鉄ホーロー
- ステンレス※で厚さが **1.4mm以下のもの**

※ステンレスは
18-0（SUS430など）
18-8（SUS304など）
18-10（SUS316など）
があります。

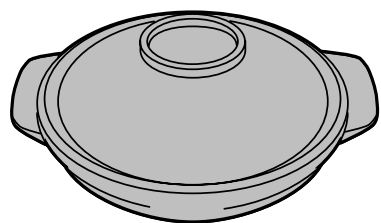
ご注意
- 厚さ0.8mm以上の18-8、18-10ステンレスなべは「使えるなべ」として見分けますが、火力が弱くなります。
- 多層なべ（クラッドなべ）は、種類によっては火力が弱くなったり、発熱しないものもあります。

形状

- 底が平らで直径約12〜26cmのなべ

×使えません

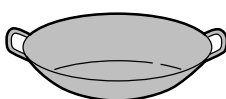
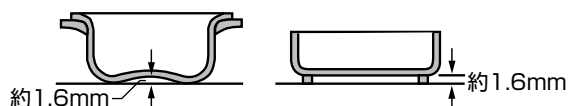
- 下記の「使えないなべ」を使用した場合、発熱しなかったり、安全機能が働かないことがあります。

材質

- アルミ　●銅　●耐熱ガラス
- 陶磁器（土なべなど）

- ステンレス〔18-0、18-8、18-10〕でも厚さが**1.5mm以上**のものは、使用しないでください。製品の故障の原因になります。

形状

- 底の丸いもの（中華なべなど）

- 底の直径が約12cm未満のもの
- プレートからはみ出すような大きなもの
- 底に約1.6mm以上のソリがあるものや脚などがついているもの

- **あげもの調理をするときは、底の平らななべを使用してください。**
（温度制御が正しくできず、異常加熱の恐れがあります。）

- 底の薄いなべを使用すると、調理中に底が変形し、安全機能が働かなくなる恐れがあります。
底が変形したときは、すぐに使用を中止してください。

SG CH·IH / SG IH
市販のなべをお買い求めになるときは、財団法人「製品安全協会」のSGマークのあるなべをおすすめします。
- SGマーク制度は、調理器具の欠陥によって発生した人身事故に対する補償制度です。

使えるなべの見分け方

4 表示を確認する

○使えるなべは・・・・ 加熱ランプが点灯し、加熱しはじめます。
確認したら、すぐ「切」キーで電源を切ってください。
そのままの状態にしておくとなべが熱くなります。

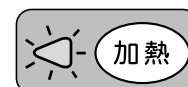
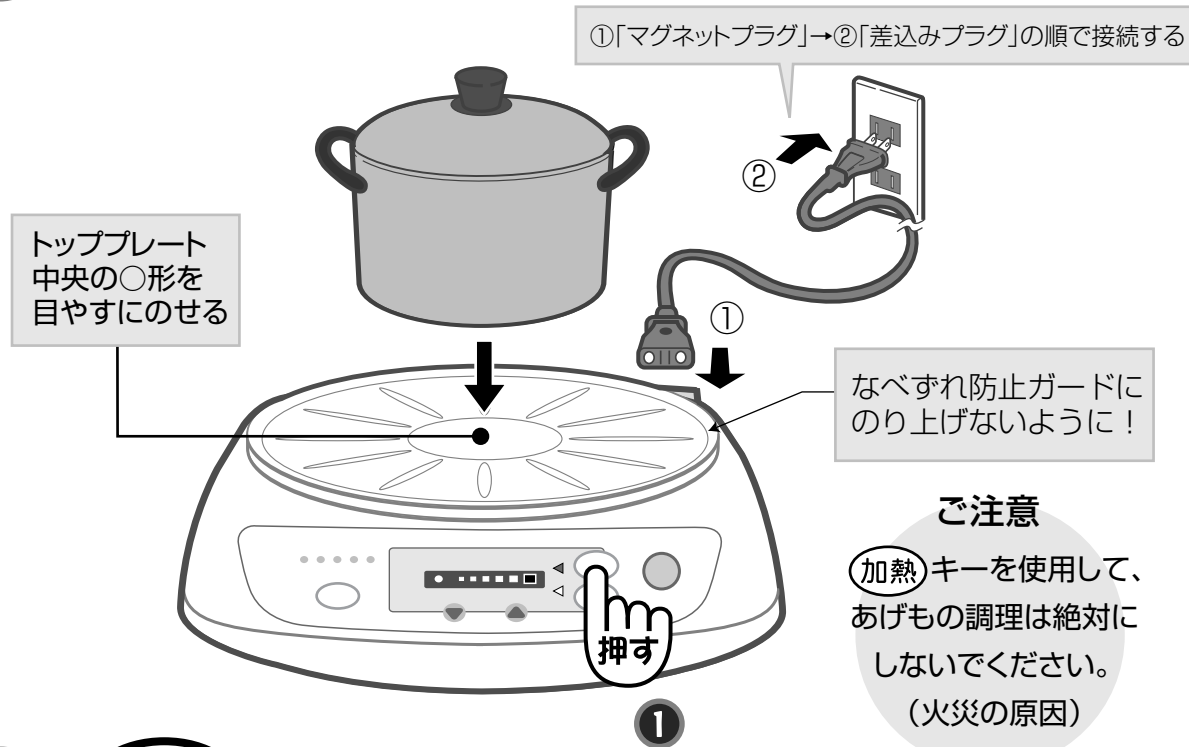
- 使えるなべを見分けても、なべの材質や形状により、火力が弱くなる場合があります。
また、底がP.6の「使えないなべ」の形状であっても、加熱ランプが点灯することがありますが、安全機能が正しく働きませんので使わないでください。

×使えないなべは・・ 加熱ランプが点滅し、ブザー（ピッピッ・・・）が5秒間鳴り続けて電源が切れます。

加熱調理をする

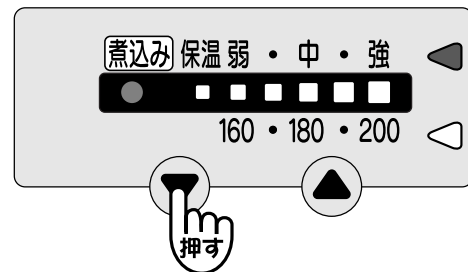
まず プラグを接続し、なべを中央にのせる

ご注意

(加熱)キーを使用して、あげもの調理は絶対にしないでください。（火災の原因）

❶ (加熱) キーを押す

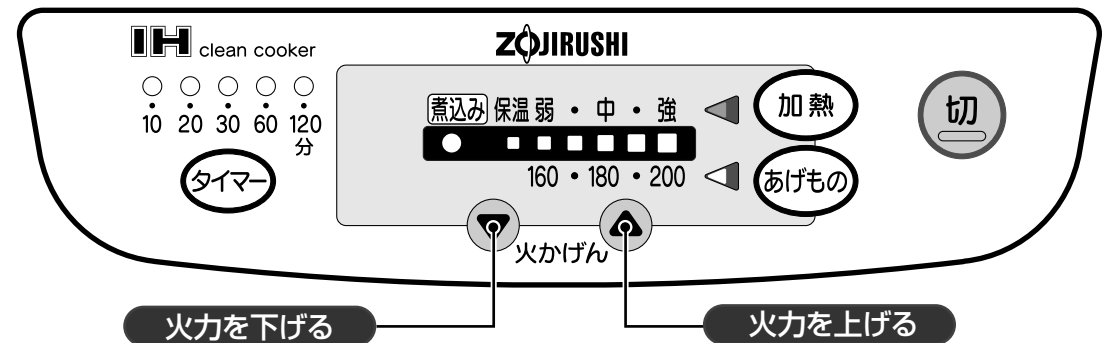
火力「強」に設定され、電源が入ります。（加熱ランプ・設定ランプが点灯）

煮込み調理をするとき

加熱『強～弱』で加熱調理し、調理物に火が通ったら、火かげん（▼）キーで 煮込み に設定します。『煮込みランプ』が点灯し、煮込み調理を始めます。

- 煮込み調理をするときは、ふたを使用してください。ふきこぼれそうなときは、ふたをずらして調節してください。
- 具が冷えたまま 煮込み に設定しないでください。調理物に火が通りません。また、途中でだしや具を追加するときは、あらかじめ温めたものを入れてください。
- 煮込み を使用するときは、ガスコンロなど他の調理器具で加熱したなべ（調理物）をのせないでください。温度センサーが正しく働かず、焦げやすくなります。
- 調理物はなべの底から3cm以上入れてください。量が少ないと、焦げやすくなります。
- カレーやシチューなどルーを使用するときやみそ汁を調理したり、温めたりするときは、時々かき混ぜてください。調理物が沈殿し、焦げることがあります。また突然突沸して飛び散ることがあり、やけど・けがの原因になります。

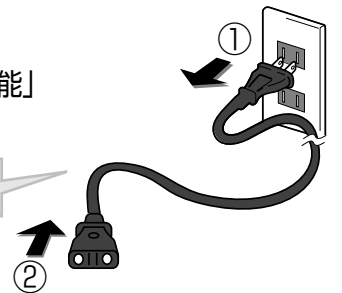
- 煮込み調理の際、調理タイマーを使うと便利です。
  調理タイマーを使わないときは、煮込み調理開始3時間後に「切り忘れ防止機能」が働き、自動的に電源が切れます。
  長時間の煮込み調理をされるときは、再度、(加熱) キーを押して、煮込み に設定し、調理を続けてください。

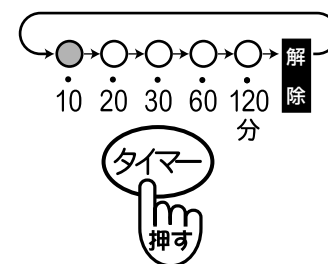
❷「火かげん」キー（▼ ▲）で火力を調節しながら調理する

- 「火かげん」キーで火力「強・やや強・中・やや弱・弱・保温・煮込み」が使用できます。（温度調節「200・180・160」は「あげもの」キー専用です。）

- 火力は調理中も自由に変更できます。
- 火力の調節の目やすはP.12<調理のポイント>をご参照ください。
- 多層なべ（クラッドなべ）を使用するときは、火力「中」より低く設定してください。
- ブザーの変化は目の不自由な方々へ配慮したものです。

❸ 調理が終わったら「切」キーを押し、プラグを抜く

- 調理タイマーをセットしていない場合は、安全のため「切り忘れ防止機能」が働き、加熱調理開始後3時間たつと自動的に電源が切れます。

①「差込みプラグ」→②「マグネットプラグ」の順で抜く

調理タイマーについて

調理タイマーは、10.20.30.60.120分にセットできます。時間の経過とともに設定ランプが切りかわり、セットした時間がたつと自動的に電源が切れます。

加熱または煮込み調理中、「タイマー」キーを押し、希望の時間に設定します。「タイマー」キーを押すごとに左図のように設定ランプがかわります。

- 調理タイマーは、加熱ランプが点灯中以外は、使用できません。

調理タイマーを途中で解除した場合

調理タイマー解除から3時間後に「切り忘れ防止機能」が働き、自動的に電源が切れます。

あげもの調理をする

まず　プラグを接続し、なべを中央にのせる

①「マグネットプラグ」→②「差込みプラグ」の順で接続する

②

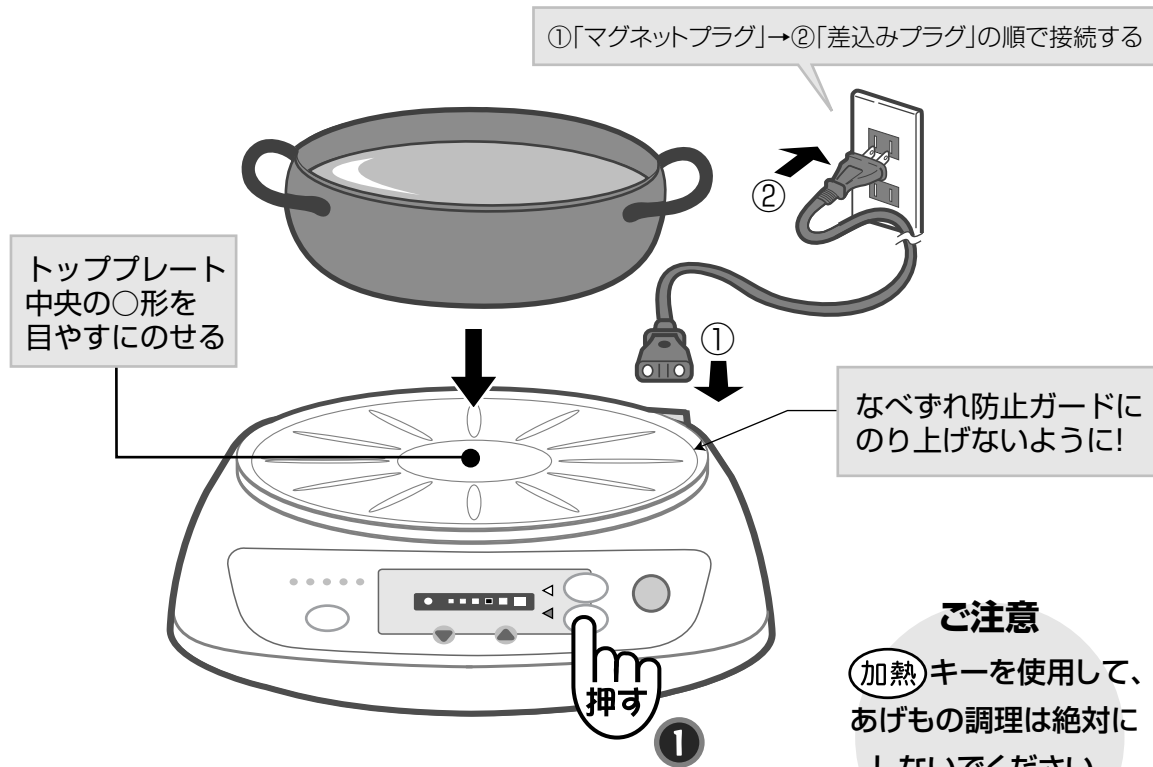
①

トッププレート
中央の○形を
目やすにのせる

なべずれ防止ガードに
のり上げないように!

押す

❶

ご注意

加熱 キーを使用して、
あげもの調理は絶対に
しないでください。
（火災の原因）

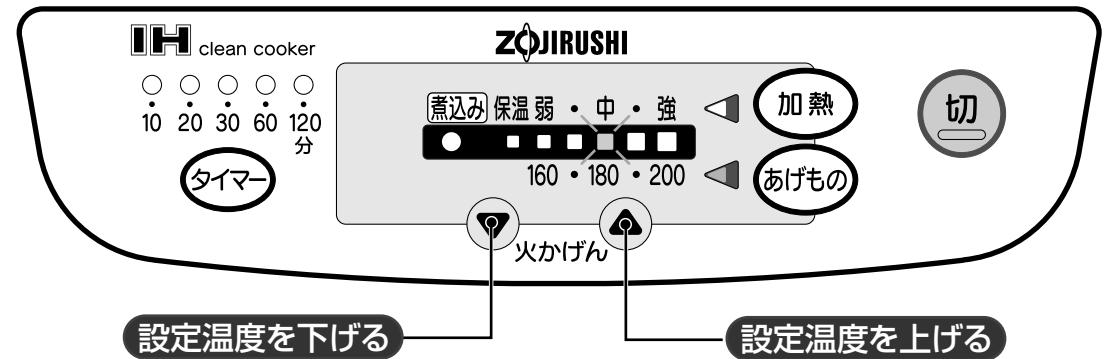
❶ あげもの キーを押す

「180」に設定され、電源が入ります。（あげものランプが点灯、設定ランプが点滅）

必ずお守りください　温度制御が正しくできず、異常過熱の恐れがあります。

- 油の量は、なべの底から**2cm以上入れて**ください。170℃以上でご使用のときは、**必ず3cm以上入れて**ください。
  また、直径15cm以下のなべを使用するときは、油は**3cm以上入れて、温度を170℃以下に設定して**ください。
- 「あげもの」キーで調理中は、「加熱」キー・「タイマー」キーは、受けつけません。
- なべは中央に置いてください。
- なべは底の平らな天ぷらなべを使用してください。また、油は冷たいものを使用してください。（火災の原因）
- なべの下に紙などを敷いたり、なべの片側を浮かして使用しないでください。（火災の原因）
- あげもの調理中はそばを離れないでください。（火災の原因）

❷ 予熱する（「火かげん」キー（▼▲）で温度を選ぶ）

- 「火かげん」キーで160～200℃まで10℃刻みで温度を設定できます。
- 油温調節の目やすは、P.12<調理のポイント>をご参照ください。
- 設定ランプが点滅している間は予熱中です。

- ブザーの変化は目の不自由な方々へ配慮したものです。

❸ ブザーが鳴ったら調理を始める

設定温度の油温になるとブザーが鳴り、設定ランプの点滅が点灯にかわって、予熱完了をお知らせしますので調理を始めてください。

予熱時間の目やす
10～20分
- 油の量、設定温度によりかわります。

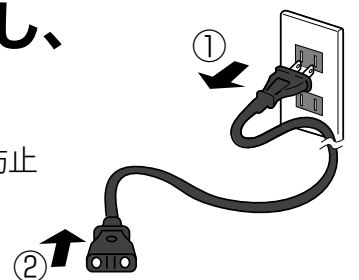
- 調理中に設定温度を変更した場合、設定ランプが点滅します。変更した温度になると設定ランプが点灯にかわり、ブザーでお知らせします。

❹ 調理が終わったら「切」キーを押し、プラグを抜く

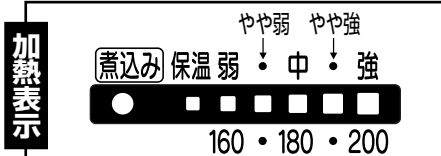
- 安全のため、あげもの調理開始後3時間たつと「切り忘れ防止機能」が働き、自動的に電源が切れます。

①「差込みプラグ」→②「マグネットプラグ」の順で抜く

お料理ノート

ご注意 このお料理ノートで使用している計量単位
- 1カップ＝200mL
- 大さじ1＝　15mL
- 小さじ1＝　5mL

<調理のポイント>

加熱料理のメニュー例と火力調節の目やす

●なべの種類や材料の種類・量などにより、火力を調節してください。

	メニュー ＼ 火力（矢印の範囲で調節）/ 消費電力（約）	煮込み	保温	弱	・	中	・	強	火力調節のポイント
		自動調節	63W相当	300W相当	500W	700W	1050W	1300W	
煮る	寄せなべ すき焼き		←	─	─	─	─	→	「強」に合わせ、沸とうしたら、煮え具合を見ながら調節する
煮込む	カレー・シチュー おでん 肉じゃが	←	─	─	→			↔	「強」に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める 材料に火が通ったら、煮込みに切りかえる ●ときどきかき混ぜてください。
煮込む	黒豆	↔						↔	
蒸す	茶わん蒸し				↔			↔	「強」に合わせ、沸とうしたら、火力を弱める
焼く	ミニホットケーキ			←	→			↔	「強」に合わせ予熱し、焼き色を見ながら調節する

●焼きもの・炒めものなど、少量の油を入れて加熱する場合は、油の温度が急激に上がり、油が発火することがありますので、加熱しすぎないように注意してください。
●特に多層なべ（クラッドなべ）は、熱伝導性が良く温度が上がりやすいため、十分注意してください。
●W数はなべの種類や大きさにより、かわります。

あげもの料理のメニュー例と温度調節の目やす

メニュー	温度（矢印の範囲で調節）160	170	180	190	200
フライ（かきフライなど）					↔
とりのからあげ（骨なしのもの）				↔	
天ぷら（魚介類）・カツレツ			↔		
フライドポテト		↔			
天ぷら（野菜類）	←	→			
ポテトチップス	↔				

●なべの材質・形状や、油の量などにより、表示と実際の温度がずれる場合があります。調理のでき具合を見ながら温度を調節してください。
●多層なべ（クラッドなべ）は、設定温度より高くなることがあります。

上手にあげるポイント
- ●材料に合った温度であげる
- ●新しい油を使う（細かな泡がたくさん出る油は古くなっています。）
- ●衣は冷水を使い、混ぜすぎない
- ●材料を一度にたくさん入れない
- ●油を汚さないものからあげる（野菜の天ぷら→魚介類の天ぷら→フライ→から揚げ）
- ●あげかすをこまめに取る
- ●全てあげ終えてから次の材料を入れる

煮込み

●食べる直前に 加熱 強 で温めるとよりおいしくいただけます。

カレーライス

加熱 強→弱→煮込み

材料（4人分）

牛バラ肉‥‥‥‥500g
Ⓐ
- 玉ねぎ‥‥‥中1個
- にんじん‥‥‥1本
- じゃがいも‥‥中2個
- ピーマン‥‥‥‥2個

市販カレールウ‥‥4人分
サラダ油‥‥‥大さじ2

Ⓑ
- 水‥‥‥‥$1\frac{1}{2}$カップ
- 野菜ジュース‥‥‥‥‥‥‥$1\frac{1}{2}$カップ
- 酢‥‥‥‥‥小さじ2
- 酒‥‥‥‥‥大さじ3
- 固形スープの素（砕いておく）‥‥1個
- ローレル‥‥‥‥2枚
- 干しぶどう‥‥大さじ3

つくり方

❶Ⓐは一口位に切り、牛肉は2cm角に切ります。
❷なべにサラダ油を入れ、加熱 強 で熱して、牛肉を炒め、色が変わったらⒶを加えて十分に炒めます。
❸❷にⒷを入れ、沸とうしたらアクを取り、カレールウを入れ、ふたをして 加熱 弱 で野菜に火が通るまで約20分間加熱します。
❹ 加熱 煮込み に合わせて、タイマーを使って2時間煮込みます。
◇ふきこぼれる場合は、ふたを少しずらしてください。
◇焦げつかないようにときどきかき混ぜてください。

煮込み

●食べる直前に 加熱 強 で温めるとよりおいしくいただけます。

おでん

加熱 強→やや弱→煮込み

材料（4人分）

- 大根‥‥‥‥‥‥‥‥$\frac{1}{2}$本
- こんにゃく‥‥‥‥$\frac{1}{2}$枚
- さつまあげ‥‥‥‥2枚
- ごぼう天‥‥‥‥‥4本
- 厚あげ‥‥‥‥‥‥2枚
- ちくわ‥‥‥‥‥‥2本
- ゆで卵‥‥‥‥‥‥4個
- すじ肉（だし用）‥‥100g
- こんぶ‥‥長さ15cm1枚
- 水‥‥‥‥‥‥‥5カップ
- 薄口しょうゆ‥‥$\frac{1}{2}$カップ
- みりん‥‥‥‥‥$\frac{1}{2}$カップ

その他、お好みの具を入れ、お楽しみください。

つくり方

❶大根は輪切り、こんにゃくは8つ切りにして下ゆでします。さつまあげ・ごぼう天・厚あげは熱湯をかけて油抜きし、ゆで卵は殻をむきます。
❷こんぶは水に通して、細く切り結びます。
❸なべにすべての材料を入れてふたをして、加熱 強 に合わせます。
❹沸とうしたらアクを取り、加熱 やや弱 に合わせて大根に火が通るまで約20分間加熱します。
❺ 加熱 煮込み に合わせて、タイマーを使って2時間煮込みます。
◇ふきこぼれる場合は、ふたをずらしてください。

あげもの

天ぷら

あげもの 180

材料（4人分）

- きす…………12尾
- えび…………12尾
- たら…………小8切
- 大葉…………8枚
- 衣
  - 薄力粉………80g
  - 片栗粉………20g
  - 卵…………1個
  - 冷水……3/4カップ
- 黒ごま………適宜
- 天つゆ
  - だし………3/4カップ
  - しょうゆ……1/4カップ
  - みりん……1/4カップ
- 芽しょうが………適宜
- おろし大根………適宜
- あげ油………600g（約0.7L）

つくり方

❶きすは背開きにして中骨を取ります。
❷えびは殻をむいて背わたを取り、尾の先を少し切ります。腹側の筋に2〜3カ所切り目を入れます。
❸天つゆをつくります。なべに天つゆの材料を入れて 加熱 強 に合わせて、ひと煮立ちさせ、冷まします。
❹天ぷらなべにあげ油を入れ、 あげもの 180 に合わせます。
❺衣をつくります。卵と冷水はといておき、ふるっておいた薄力粉・片栗粉を加えてさっくりと混ぜ合わせます。また、きすの衣には黒ごまを入れます。
❻ブザーが鳴り、設定ランプが点滅から点灯にかわったら、材料に衣をつけてあげます。
❼器に盛り、芽しょうがを添えます。おろし大根を入れた天つゆにつけていただきます。

蒸しもの

茶碗蒸し

加熱 強→やや弱

材料（4人分）

- 卵…………3個
- Ⓐ
  - だし汁……2カップ
  - 塩………小さじ1/4
  - 薄口しょうゆ………小さじ1/3
  - みりん……大さじ1
- 蒸し水………2カップ
- Ⓑ
  - えび…………8尾
  - 鶏ささみ……50g
  - かまぼこ……4切
  - 生しいたけ……4枚
  - ぎんなん（缶詰）……………12個
  - みつば……1/4束

つくり方

❶卵は泡を立てないようにときほぐし、Ⓐの調味料と合わせて裏ごしにかけておきます。
❷えびは殻をむいて背わたを取り、ささみは一口大に切ります。しいたけは石づきを取ります。
❸Ⓑの材料を茶碗蒸し用の器に入れ、❶を流し入れてラップをかぶせます。
❹なべに蒸し水を入れてふたをして、 加熱 強 に合わせます。
❺沸とうしたら、❸の器をならべてふたをして、 加熱 やや弱 に合わせます。
❻20〜25分蒸します。
❼竹串をさして、澄んだ液が出てくればできあがりです。
◇裏ごし器のかわりに網じゃくしもお使いいただけます。
◇器は高さ8cm以下のものをお使いください。

なべもの

寄せなべ

加熱 強〜保温

材料（4人分）

- カニ…………小4匹
- ほたて貝…………8個
- 白身魚…………2切
- 鶏肉…………200g
- 白菜…………5〜6枚
- 春菊…………1束
- 白ねぎ…………2本
- にんじん…………1本
- えのきだけ………1袋
- もめんどうふ……1丁
- こんにゃく………1枚
- 春雨…………1/2袋
- 焼きふ…………8個
- ぎんなん（缶詰）……8個
- 水…………約5カップ
- こんぶ（切り目を入れる）…………10cm角1枚
- 薬味
  - 大根おろし……適宜
  - さらしねぎ……適宜
  - 一味唐がらし…適宜
- ポン酢
  - だし汁…1/2カップ
  - しょうゆ…1/2カップ
  - ゆず（またはすだち）の絞り汁……1/2カップ

つくり方

❶白身魚は一口大に切り、鶏肉はぶつ切りにします。白菜・春菊は4〜5cmのざく切り、白ねぎは斜め切り、にんじんは薄い輪切り、えのきだけは根元を切っておきます。とうふはやっこ切りにします。こんにゃくは薄切りにして熱湯に通します。春雨・焼きふはもどします。
❷なべに水とこんぶを入れてふたをして、 加熱 強 に合わせます。
❸沸とうする直前にこんぶを引き上げ、カニを入れてしばらく煮ます。順次、魚介類・肉・野菜・とうふなどを加えて、煮えたものから薬味とポン酢につけていただきます。
◇火力は煮え具合を見ながら調節（ 加熱 強〜保温 ）します。

焼きもの

ミニホットケーキ

加熱 強→やや弱・弱

材料（4人分）

- Ⓐ
  - 薄力粉………150g
  - ベーキングパウダー…………大さじ1/2
- Ⓑ
  - 卵…………1個
  - 牛乳………3/4カップ
  - 砂糖………大さじ3
  - バニラエッセンス……適宜
  - 塩…………適宜
- サラダ油……大さじ1
- メープルシロップ……適宜
- バター…………適宜
- フィリング（上にのせる具）……適宜
  - ●レーズン＋ラムエッセンス
  - ●干しプラム＋ジンジャーパウダー
  - ●りんご＋シナモン
  - ●冷凍コーン（ホール）
  - ●パイナップル・桃・干し柿

つくり方

❶コーン以外のフィリングの材料を小さく切ります。
❷たねを作ります。Ⓑの材料を泡立て器で十分に混ぜた中に、Ⓐをふるいながら加えて混ぜます。
❸なべを 加熱 強 で熱してサラダ油を入れます。 加熱 やや弱 または 加熱 弱 に合わせて、たねを流してすぐにお好みのフィリングをのせます。
❹表面にプツプツと穴が見えてきたら、裏返して両面とも焼きます。
❺メープルシロップとバターをのせていただきます。

お手入れ

●プラグを抜き、本体が冷めたことを確認してから行ってください。
●お手入れはご使用ごとに行ってください。
汚れたまま使用すると変色、こびりつきの原因になります。

トッププレート

軽い汚れ……水にひたして固くしぼった柔らかい布でふき取る

油汚れ………①ぬるま湯で薄めた台所用中性洗剤を柔らかい布に含ませ、固くしぼりふき取る。
②その後、水にひたして固くしぼった柔らかい布でよくふく

取れにくい…汚れ　みがき粉（クレンザー）を少量つけてこすり、ふき取る

吸排気口

掃除機でほこりを吸い取る
（ほこりがついたままで使用すると、故障の原因になります。）

本　体

水にひたして固くしぼった柔らかい布でふき取る

電源コード

乾いた柔らかい布でふく

お願い

●シンナーやベンジンなどは、使用しないでください。（変色や変質の原因）
●トッププレート以外の部分にたわしやみがき粉は使用しないでください。（傷がつく恐れ）
●水洗いはしないでください。（本体内部に水が浸入し、故障の原因）
●トッププレートやなべ底に、油や汚れがついたまま加熱すると、汚れがトッププレートに焼きついて、取れにくくなりますのでご注意ください。

故障かなと思ったとき

●修理を依頼される前に、一度お調べください。

症 状	原 因	処 置
調理中、「ブーン」、または「ジー」という音がする	ファンモーターの風切り音やなべの材質によって発生することがあります。	異常ではありません。そのままお使いください。
「加熱」キー・「あげもの」キーを押しても通電しない	差込みプラグ･マグネットプラグが、確実に差しこまれていますか?	差込みプラグ･マグネットプラグを正しく接続してください。
	ご家庭のブレーカーやヒューズが切れて（落ちて）いませんか？	単独で使用してください。
「加熱（あげもの）」キーを押すと加熱（あげもの）ランプが点滅､ブザー(ピッピッ･･･)が5秒間鳴り続け、電源が切れる	なべをのせていますか? なべの位置がずれていませんか?	使えるなべをトッププレートの中央にのせてください。（→P.6～7参照）
	使えないなべをのせていませんか？	
	スプーンなどの小物をうっかり置いていませんか？	トッププレートの上になべ以外のものを置かないでください。
調理中、加熱（あげもの）ランプが点滅にかわり、ブザー（ピッピッ）が5秒間鳴り続け、電源が切れた	なべの位置が中央からずれていませんか？	異常ではありません。 ヒーター通電中になべなし検知が働くと、自動的に電源が切れます。 再度キーを押すと使えます。 （→P.4参照）
	なべをのせていますか？ （はずしていませんか？）	
調理中、突然ブザー（ピッピー）が鳴り、電源が切れた	3時間以上キー操作をしていないのではありませんか？	異常ではありません。 切り忘れ防止機能の働きにより自動的に電源が切れます。 再度キーを押すと使えます。 （→P.4参照）
ブザー（ピッピッ･･･）が、鳴り続け、加熱ランプとあげものランプが交互に点滅している	故障ですので、お買い上げの販売店または当社お客様ご相談窓口までご相談ください。	

仕様

型名	EZ-EB15
電源	交流100V　50/60Hz
消費電力	1300W
機能 加熱（約）	63W相当～1300W
機能 あげもの（約）	160～200℃
機能 調理タイマー	10.20.30.60.120分（加熱キーのみ）
外形寸法（約cm）	幅31.5×奥行38×高さ5.5
質量	約2.6kg
コードの長さ	1.9m

●日本国内交流100V専用（交流100V以外の電源では使用できません。）

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。

2. 保証期間は、お買い上げ日より1年間

3. 修理をお申しつけされるとき

≪保証期間中≫
製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫
修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料、部品代、出張料などで構成されています。

「技術料」 は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。
「部品代」 は、修理に使用した部品および補助材料代です。
「出張料」 は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地、電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター　**0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間　9:00～17:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

- 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ･･････････････ Tel（06）6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ･････Fax（06）6356-6143
  製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

MEMO